

Pâtes à la sauce aux fruits de mer et à la crème

Pour 3 à 4 personnes :

- 375 g de pâtes de votre choix (*de mon côté je compte 80 g par personne et 100 g quand je reçois car je préfère toujours avoir plus que pas assez !*)
- 500 g de crevettes moyennes crues (*j'en avais 400 g*)
- 125 g de noix de Saint-Jacques (*j'en avais 185 g soient 6 belles Saint-Jacques*)
- 60 g de beurre (*1 noix pour moi*)
- 2 gousses d'ail pilées
- 125 mL de vin blanc
- 300 mL de crème fraîche (*pas précisé si c'est de la crème épaisse ou liquide ; j'ai mis de la crème liquide à 3% de MG*)
- 1 càs de Maïzena
- 1 càc de jus de citron
- 1 càs de persil plat frais finement haché (*persil surgelé pour moi*)
- 3 ciboules finement hachées (*ciboulette surgelée*)

Décortiquer les crevettes (pour moi c'était déjà fait) et ôter leur boyau. Les couper en morceaux (je les ai laissées entières).

Laver les noix de Saint-Jacques, ôter le corail et les couper en deux. J'ai juste couper les noix en deux.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y faire revenir l'ail une minute. Ajouter le vin blanc et faire bouillir une minute. Incorporer la crème et faire bouillir quatre minutes.

Mélanger la Maïzena avec un peu d'eau et incorporer à la sauce à la crème en remuant jusqu'à la reprise de l'ébullition. Ajouter le jus de citron, les crevettes et les noix de Saint-Jacques et faire cuire 2 minutes (voire un peu plus). Ajouter le persil et la ciboulette.

Pendant ce temps, cuire les pâtes *al dente*. Egoutter et les servir avec la sauce.

